

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA ILPI DE SETE LAGOAS - MG

Cátia Kelen Rocha Pereira<sup>1</sup>  
Simony Pimenta Mascarenhas Cotta<sup>2</sup>

## RESUMO

Com o envelhecimento da população cresce o número de Instituições de Longa Permanência de Idosos, destinadas a atendê-los. Por ser uma população que requer cuidados específicos, principalmente em se tratando de alimentos seguros do ponto de vista microbiológicos, é preciso que se obedeça às regulamentações instituídas pela legislação vigente – RDC 216, de 15/09/2004 e RDC 275, de 21/10/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – que estabelecem procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a manutenção da qualidade de vida. A pesquisa teve como objetivo identificar e avaliar cinco aspectos da ILPI Vila Vicentina de Sete Lagoas/MG, referentes a: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores, produção e transporte de alimentos e Manual de Boas Práticas de Fabricação. Como instrumento de investigação optou-se pela aplicação de *check-list* (guia de verificação), disposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Após levantamento e análise qualitativa dos dados levantados durante a inspeção dos 179 itens instituídos pela RDC 275, pode-se classificar a ILPI Vila Vicentina como uma instituição de grupo 1 por cumprir de 76 a 100% de atendimento dos itens.

**Palavras-chave:** ILPI. Atendimento ao idoso. Condições higiênico-sanitárias. *Check-list*.

## ABSTRACT

*With the aging of the population, the number of long-term care institutions for elderly people is increasing. Because it is a population that requires specific care, especially in the case of food, it is necessary to obey the regulations established by the current legislation - RDC 216, of 09/15/2004 and RDC 275, of 21/10/2002 of The National Health Surveillance Agency (ANVISA) - that establish procedures of Good Practices for food services guaranteeing the hygienic-sanitary conditions of the prepared food and the maintenance of quality of life. The research aimed to identify and evaluate five aspects of the Vila Vicentina ILPI of Sete Lagoas / MG in relation to: buildings and facilities; Equipment, furniture and utensils; Manipulators, food production and transportation and Good Manufacturing Practices Manual. As a research instrument, a checklist was used, as set out in Resolution RDC No. 275 of October 21, 2002. After a qualitative analysis and analysis of the data collected during the inspection of the 179 items instituted by the DRC 275, we can Classify ILPI Vila Vicentina as a group 1 to comply with 76 to 100% of attendance of the items*

**Keywords:** ILPI. Senior care. sanitary conditions. *Check list*.

---

<sup>1</sup> Curso de Graduação em Nutrição – Faculdade Ciências da Vida. E-mail: [kelencatia@yahoo.com.br](mailto:kelencatia@yahoo.com.br)

<sup>2</sup> Bióloga. Mestranda em Biotecnologia e Gestão de Inovação – Centro Universitário de Sete Lagoas (UNIFEMM); Especialista em Gestão de Segurança de Alimentos (SENAC); Especialista em Microbiologia (PUC/MG). E-mail: [spbm@uaivip.com.br](mailto:spbm@uaivip.com.br)

## INTRODUÇÃO

A partir da constatação de que cresce o número de idosos institucionalizados e que essa população requer cuidados específicos no que se refere à qualidade de vida e, principalmente cuidados com sua alimentação, torna-se essencial um ambiente saudável e eficiente no atendimento às necessidades do idoso. Por isso, o cumprimento das regulamentações instituídas pela Resolução RDC 216, de 15/09/2004, que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e pela Resolução RDC 275, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos devem ser constantemente avaliados. Diante do exposto, esta pesquisa teve como questão norteadora.

Uma investigação em torno da questão levantada parte do seguinte pressuposto: as ILPIs não dispõem de estruturas adequadas e profissionais capacitados que garantam a produção de alimentos seguros. A maioria dos idosos apresenta dificuldades para se alimentar e extrema fragilidade, o que é comum nesta fase de vida, e uma alimentação segura e adequada requer cuidados específicos durante sua preparação. Muitos manipuladores de alimentos de ILPIs não possuem conhecimento sobre as alterações no processo de alimentação da pessoa idosa, necessitando uma alimentação diferenciada e balanceada com variação de alimentos, além de segura no ponto de vista higiênico-sanitário. Planejar as refeições e utilizar medidas corretas durante o preparo dos alimentos pode contribuir para a satisfação com a alimentação, evitando riscos de acidentes e danos à saúde, principalmente para quem já se encontra em idade mais avançada, e, ao mesmo tempo, permite atender aos princípios de uma alimentação saudável. Assegurar a participação da pessoa idosa no planejamento da alimentação diária e no preparo das refeições possibilita o maior envolvimento com a alimentação. Assim, cria-se uma condição propícia para discutir a necessidade de eventuais mudanças nos procedimentos associados à compra, ao armazenamento, à higiene pessoal e ao preparo dos alimentos a fim de facilitar o seu dia-a-dia e favorecer uma alimentação segura (BRASIL, 2010).

## A INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA E A ASSISTÊNCIA À PESSOA IDOSA

A assistência à pessoa idosa é uma ação que vai além do simples atendimento às necessidades básicas de cada indivíduo, pois envolve ações de autocuidado, autoestima e autovalorização. Segundo Silva e Santos (2010, p.2) “as atividades desenvolvidas pelo enfermeiro junto aos idosos decorrem de um processo de cuidar que busca atender os aspectos biopsicossociais e espirituais para a promoção de uma vida saudável”. Bestetti; Chiarelli (2012) defendem que são inúmeras as características que apontam para que uma ILP como um local de assistência humanizada e cuidado integral ao idoso, pois a ela compete a promoção de um ambiente digno, respeitoso com bons profissionais enfatizando na saúde, bem estar e qualidade de vida dos idosos.

Aires; Paz e Pedrosa (2009) apresentam as ILPIs, como modalidades de atenção aos idosos e suporte social para aqueles que se encontram em situação de abandono ou pobreza, acometidos por comorbidades, dependentes ou independentes que não dispõem de condições para permanecer em seu próprio domicílio. As ILPIs tem dupla função: proporcionar assistência de enfermagem gerontogerátrica conforme o grau de dependência de seus residentes como perdas físicas, sociais e psicológicas (SMELTZER e BARE, 2000). Oferecendo um ambiente acolhedor, capaz de preservar a identidade e propiciar um cuidado qualificado. Para as pesquisadoras, a gestão de ILPI segue os preceitos da gerontologia, como forma de possibilitar atenção e cuidado ao idoso, dando-lhes a chance de viver com qualidade de vida a sua etapa final de vida. Para tal, é preciso desenvolver estratégias que melhorem o seu atendimento, considerando suas necessidades, dificuldades e limitações (BESTETTI; CHIARELLI, 2012).

Freitas *et al.*, (2011) enfatiza que a assistência ao idoso nas ILPIs acontece em virtude da necessidade de prevenir a ocorrência acidentes e lesões graves, além evitar complicações em pessoas em situação de fragilidade, principalmente naquelas com restrição de mobilidade e idade avançada, prevenir a desnutrição e a falta de alimentação. As entidades de atendimento ao idoso devem oferecer instalações físicas em condições adequadas de habitabilidade, fornecer vestuário, se for pública, e alimentação suficiente e adequada preparada nos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, proporcionar cuidados à saúde conforme a necessidade do idoso tendo no quadro do atendimento, pessoas com formação

profissional específica: médicos, terapeutas, nutricionistas, enfermeiros, fonoaudiólogos (BRASIL, 2003).

## O CUIDADO NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NAS ILPIS

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, através da legislação sanitária vigente exige que os estabelecimentos onde se manipulam alimentos implantem as Boas Práticas de Fabricação – BPF, de modo a oferecer uma alimentação segura e sadia aos consumidores. Esse cuidado se registra nos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, que são procedimentos que estabelecem instruções sequenciais para a realização das operações rotineiras e específicas, em tais estabelecimentos, com a finalidade de garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos produzidos (BRASIL, 2004).

De acordo com a RDC 216, os estabelecimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas, que é o documento que descreve as operações realizadas no estabelecimento, incluindo os requisitos sanitários estabelecidos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são procedimentos escritos em forma de instruções para a realização das operações de rotina que abrangem edificações, a manutenção e uso correto dos equipamentos e utensílios, segurança do uso da água, o controle integrado de pragas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, além do controle e garantia de qualidade dos produtos (MARQUES *et. al.*, 2013).

Em se tratando de segurança de alimentos nas ILPIs, sob o ponto de vista higiênico-sanitário, é importante a adoção de medidas que previnam a contaminação dos alimentos e a multiplicação de microrganismos nas diferentes etapas do processo produtivo, e por consequência, transmissão de DTAs aos idosos. A ANVISA, por meio da Vigilância Sanitária busca fiscalizar e corrigir erros comuns no processo de manipulação de alimentos que causam em números alarmantes Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs, que se propagam com rapidez e alta patogenicidade (GONÇALVES, 2014).

Devido aos inúmeros casos de contaminação de alimentos durante o processo de manipulação, a incidência de DTAs não pode ser precisa. Entretanto, a Organização Mundial de Saúde – OMS (2002) apresentou registros epidemiológicos que mostram que os serviços de alimentação contribuem para o alto índice de doenças transmitidas por alimentos que os

estabelecimentos que servem alimentos são responsáveis por mais de 50% de ocorrência de surtos de intoxicação alimentar e outras doenças, tendo como fatores contribuintes para este quadro: ambientes mal higienizados, equipamentos e utensílios e má assepsia dos manipuladores de alimentos (MELLO *et al.*, 2010).

A RDC 216/2004 (BRASIL, 2004) estabelece que os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser comprovadamente submetidos a curso de capacitação, que os oriente em assuntos como: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas de manipulação, fundamentais para a confecção e oferta de uma alimentação de qualidade. A Resolução ainda determina que o processo de capacitação deva ser contínuo, de modo a propiciar o estabelecimento de procedimentos padrões de boas práticas de manipulação, que auxiliam na manutenção da qualidade das refeições produzidas. Outra determinação importante é a frequente avaliação do nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos, a consciência da sua responsabilidade no manejo de alimentos e sua adequação às condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente (BRASIL, 2004).

Segundo Santos *et al.* (2016), cada ILPI deve possuir um Manual de normas que vise a saúde e conseqüentemente para a qualidade de vida das pessoas, pois tem influência no bem-estar físico e mental, no equilíbrio emocional, na prevenção de agravos à saúde e tratamento dos idosos. Portanto, os alimentos oferecidos aos idosos devem ser adequados no ponto de vista nutricional, seguros no ponto de vista da contaminação físico-química ou biológica e não oferecer riscos à saúde. Diante desse contexto a Vigilância Sanitária se preocupa com a questão da segurança e cuidado ao idoso institucionalizado, de modo que orienta que toda ILPI deverá elaborar e implementar Manual de Normas e Rotinas para todos os setores e atividades exercidas na instituição. Cada setor deverá possuir os POP's para funcionar de forma segura e higiênica.

Para conseguir atingir o nível de segurança, o Manual de normas e rotinas da ILPI deve ser público visível e de fácil acesso aos funcionários e seguido à risca. Dentre as normas, orienta-se possuir local adequado e reservado para manipular dietas; possuir funcionário capacitado para manipulação de dietas, mantendo-o uniformizado e seguindo rígidos padrões de higiene; manipular as dietas somente após higienização e desinfecção das mãos; não é recomendável utilizar dietas artesanais, sendo importante priorizar as dietas industrializadas a fim de minimizar riscos; deve ser prescrita por médico e acompanhada por nutricionista; lavar

as embalagens de origem com água e sabão antes de abrir, entre outras, destacam Santo *et al.* (2016).

## CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

A legislação sanitária em vigência no Brasil que estabelece e efetiva o controle de qualidade dos alimentos produzidos em serviços de alimentação e norteia as Boas Práticas de Produção de Alimentos aprovada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, é a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Registra em seus artigos, os procedimentos relacionados às boas práticas que devem ser adotados a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e dos alimentos manipulados que são servidos às pessoas. A necessidade de garantir um alimento seguro, fez com que se estabeleçam frequentes avaliações das boas práticas em serviços de alimentação. (SIQUEIRA, *et al.*, 2016).

Em estudo realizado por Alves, Giaretta e Costa (2012), sobre higiene pessoal de manipuladores de alimentos, identificou-se a necessidade de capacitações constantes sobre higiene pessoal e demais conhecimentos das Boas Práticas de Produção de alimentos para os manipuladores de alimentos e conseqüentemente, supervisão diária para constatar o cumprimento dessas práticas. Na visão dos autores, a qualidade dos alimentos se percebe a partir da capacitação dos manipuladores, que deve ser bem programada e elaborada com constância. A supervisão dos manipuladores funciona como uma em estratégia eficiente que visa melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos à população e minimizar os riscos de doenças transmitidas por alimentos (ALVES; GIARETTA; COSTA, 2012).

O conhecimento dos requisitos e técnicas de Boas Práticas de Fabricação-BPF de alimentos é fundamental para que haja conscientização dos manipuladores de alimentos sobre as ações práticas que previnam os perigos nos alimentos feitos em grande escala a um grande número de pessoas, evitando a incidência de doenças transmitidas por alimentos. É importante perceber que as BPF são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos durante seu preparo. Seu principal objetivo centra-se em evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, seja por parasitas, substâncias

tóxicas ou microrganismos prejudiciais à saúde, que entram em contato com o alimento durante a manipulação e o seu preparo (BRASIL, 2005).

Silva e Comin (2013) salientam o quanto o conhecimento acerca da manipulação de alimentos contribui para a segurança dos mesmos. Gonçalves (2014), a qualidade do alimento não é assegurada somente pela adequação das instalações, melhores equipamentos, métodos e matérias-primas adequadas, passando antes pela capacitação dos manipuladores, que são elementos centrais que efetivam as Boas Práticas para oferecer um alimento seguro aos consumidores.

A capacitação dos manipuladores sobre os procedimentos corretos de higiene pessoal e do ambiente onde se manuseia alimentos, bem como o preparo correto e conservação dos alimentos se torna de grande importância para que sejam servidas refeições adequadas ao consumo. De acordo Mello *et al.*, (2010), faz-se necessário que os manipuladores apresentem boa higiene pessoal, principalmente no que se refere aos cuidados higiênicos das mãos.

## **METODOLOGIA**

A metodologia de pesquisa implica na escolha de métodos para alcançar objetivos propostos. Demo (2008) classifica a metodologia como o estudo da escolha lógica de procedimentos a serem executados numa pesquisa, ou seja, os caminhos seguidos para alcançar objetivos propostos numa pesquisa. Gil (2008) aponta que toda pesquisa deve ser classificada com base em seus objetivos (fins) e nos procedimentos técnicos adotados (meios). Considerando a defesa de Gil (2008) realizou-se uma pesquisa de caráter exploratório/descritivo, tendo como finalidade proporcionar maior familiaridade com o problema levantado junto à ILPI Instituição de Longa Permanência de Idosos da cidade de Sete Lagoas/MG, Vila Vicentina, no que se refere ao atendimento à Resolução RDC 216, de 15/09/2004, a fim de torná-lo mais explícito.

Como procedimento metodológico, optou-se pela observação não participante do cotidiano da ILPI Vila Vicentina que foi inspecionado tendo como instrumento de coleta de dados o *check-list* instituído pela RDC nº275. De natureza exploratória descritiva; quanto aos meios, se tratou de um estudo de caso, de fins qualitativos, referenciado no método dedutivo. Os dados foram coletados aplicando-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de

Fabricação. Utilizou-se também como referência para a observação sistemática não participante *in loco* a Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 – ANVISA. Para análise dos dados foi utilizada como referência a Resolução RDC nº 275 da ANVISA, que classifica os estabelecimentos em grupos, de acordo com a porcentagem de itens conformes como segue: Grupo 1 de 76% a 100% ; Grupo 2 de 75% a 51% ; Grupo 3 de 50% a 0%. Sua rotina e as ações postas em prática pelos manipuladores de alimentos, contribuindo para aumentar os conhecimentos sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, o que torna relevante o presente estudo.

A coleta de dados foi realizada com base em estudos, artigos e publicações científicas diretamente voltadas para a área da segurança de alimentos, nutrição e saúde do idoso. Foram selecionadas como fonte de pesquisa publicações científicas em Língua Portuguesa ou Língua Estrangeira (inglês), delimitando o período de publicação de 2010 a 2016.

A parte prática do estudo se efetivou na observação não participante do cotidiano da ILPI Vila Vicentina, os dados foram coletados aplicando-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos trazida no anexo II da Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002 da ANVISA. Utilizou-se também como referência para a observação sistemática não participante *in loco* a Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 – ANVISA. Para a formalização da pesquisa foram providenciados documentos comprobatórios da intenção do estudo e sua finalidade, emitidos pela Faculdade Ciências da Vida. Foram preservadas as identidades dos sujeitos observados. A prática ocorreu no mês de agosto de 2016.

Os dados levantados durante o período de observação foram analisados de forma a atingir os objetivos propostos e encontrar resposta ao questionamento que se apresenta, configurando um estudo de caso. Por se tratar de uma pesquisa qualitativa, os dados levantados foram apresentados sob a forma de relatório detalhado da experiência vivenciada, onde as principais impressões foram analisadas com respaldo teórico, onde o GRUPO 1 atende de 76 a 100% de atendimento dos itens; GRUPO 2 atende de 51 a 75% de atendimento dos itens e GRUPO 3 atende de 0 A 50% de atendimento dos itens, seguindo a classificação da resolução.

Ao final da inspeção, apurou-se o número de itens de cada quesito que atenderam à legislação, para então classificar a ILPI em um dos três grupos: GRUPO 1 - 76 A 100% de



atendimento dos itens; GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens e GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens, seguindo a classificação da resolução.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Conforme a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos trazida pela Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, foram identificados junto à ILPI Vila Vicentina, após observação e registro os seguintes quesitos: (1) edificações e instalações; (2) equipamentos, móveis e utensílios; (3) manipuladores; (4) produção e transporte de alimentos; e (5) manual de Boas Práticas de Fabricação.

### **EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES**

No que se refere às instalações da ILPI Vila Vicentina, pode-se observar que as áreas externa e interna se encontram livres de focos de insalubridade, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, vetores e outros animais no pátio e vizinhança, focos de poeira, de acúmulo de lixo nas imediações, água estagnada, dentre outros. Há controle integrado de vetores e pragas urbanas. Em sua área externa o acesso é amplo, direto, pavimentado, adaptado para acessibilidade e limpo. Não foi observada a existência de trincas e buracos. Existe um sistema de drenagem que impede o acúmulo de resíduos, possibilita o escoamento e impede a entrada de insetos e roedores, etc. Na área interna o teto tem bom acabamento, é de cor clara, sem rachaduras. As paredes e divisórias são de acabamento liso e de fácil higienização, em altura adequada. O esgotamento sanitário está diretamente ligado à rede pública. Neste quesito a ILPI está 100% de acordo com a legislação.

Não estão de acordo com a legislação as portas, que são de madeira e em estado de conservação precário, pois se visualiza fendas e descascamentos; não há sistema eletrônico de fechamento automático ou barreiras (telas) que impeçam a entrada de animais. Em se tratando

de janelas e outras aberturas, observou-se a presença de telas milimétricas, superfícies de fácil higienização e bom estado de conservação; no entanto, há pouca circulação de ar.

As instalações sanitárias para visitantes estão instaladas em área totalmente independente das áreas de refeitório e cozinha. São higienizadas com frequência, equipadas com sabão líquido inodoro, álcool em gel, papel toalha não reciclado e coletor de papel de abertura sem contato manual. A coleta de lixo é frequente e o espaço é amplo e ventilado. No entanto, as instalações não dispõem de torneiras com fechamento automatizado e faltam avisos instrutivos de higienização das mãos de acordo com a legislação vigente as instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático (BRASIL, 2004).

Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Já as instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores atendem parcialmente a legislação. Apresentam vasos sanitários e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados. As instalações possuem água corrente, são conectadas à rede de esgoto e não se comunicam com a área de produção. Há placas indicativas de área de uso exclusivo para os manipuladores de alimentos. No entanto, não dispõem de torneiras com acionamento automático, necessitando intervenção neste quesito.

No que se refere à iluminação e instalação elétrica, a ILPI atende na totalidade os itens da RDC 275. Dispõem de iluminação natural e artificial adequadas, as luminárias possuem proteção contra quebra, as instalações elétricas são embutidas na maior parte e quando não, são revestidas por canaletas afixadas nas paredes. A ventilação é natural, não há ar condicionado.

Sobre a higienização das instalações, existe um funcionário exclusivo para esta tarefa, que usa somente produtos registrados no Ministério da Saúde, guardado em local adequado. A higienização das dependências é feita diariamente e pode ser avaliada como adequada e dentro dos padrões da legislação vigente. Quanto ao abastecimento de água, esta é

proveniente da rede de abastecimento público, fornecida pelo SAAE (Sistema de Abastecimento de água e Esgoto), com encanamento satisfatório, sem problemas na rede. Neste quesito, identificaram-se falhas que requerem atenção e correção, como a necessidade de um funcionário capacitado para a higienização do reservatório de água ou contratação de terceirizados para realização do serviço a cada seis meses em períodos frequentes (BRASIL, 2004).

Durante a coleta de resíduos, estes são devidamente identificados e os coletores higienizados constantemente; são utilizados recipientes tampados, porém com acionamento manual, o que não é adequado. São usados sacos de lixo apropriados para o descarte, obedecendo às determinações trazidas na legislação. Estão presentes coletores de resíduos nas áreas externas e internas da ILPI.

No que se refere ao *Layout* identificado na ILPI Vila Vicentina, percebe-se identificação da instituição com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Identificou-se áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final, atendendo aos padrões da legislação vigente.

## EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

Em se tratando de equipamentos, móveis utensílios, a ILPI atende aos padrões legais. Possui equipamentos adequados, higienizados com frequência, em bom estado de conservação. Dispostos em locais de fácil acesso. As superfícies que entram em contato com alimentos, são íntegras, impermeáveis e resistentes à corrosão. Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), estão localizados em local apropriado e funcionando adequadamente.

Móveis como mesas, bancadas, estantes são em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; se apresentam em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras, permitindo fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas). Os utensílios da instituição são resistentes à corrosão e estão armazenados em local apropriado. Nesse quesito as principais falhas identificadas foram a ausência de planilhas de registro de

manutenção de equipamentos e maquinários e utensílios e ausência de planilha de registro dos procedimentos de higienização, trazendo a frequência padronizada.

## MANIPULADORES

Com relação aos manipuladores da ILPI Vila Vicentina foram observados os quesitos: vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde, programa de controle de saúde, equipamentos de proteção individual (EPI) e programa de capacitação de manipuladores e supervisão. Quanto ao vestuário o asseio pessoal é visualizado nos uniformes limpos e em bom estado de conservação. Os hábitos higiênicos se confirmam na boa apresentação dos manipuladores, no uso de toucas, cabelos presos e unhas curtas e sem esmaltes. Não foi observado em nenhum dos manipuladores afecções cutâneas, feridas ou infecções respiratórias, gastrintestinais ou oculares.

## PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Observou-se operações de recepção de matéria-prima e ingredientes na portaria, que são encaminhados para a dispensa (local protegido em boas condições de higiene, limpo e seco). Os alimentos armazenados são separados por tipo ou grupo, sobre cantoneiras de ardósia distantes do piso. Os produtos são inspecionados para comprovação da possibilidade de uso, observando: data de validade, características do produto, embalagem e rótulo, para posterior armazenamento e acondicionamento em *freezer* e geladeira. Notou-se a necessidade de um carrinho para transporte de alimentos até o local de armazenamento, diminuindo o contato de várias pessoas.

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

A Instituição dispõe de um Manual de Boas Práticas de Fabricação porém os POPs não são executados na sua totalidade. Dentre os POPs avaliados (Higiene de Instalações, Equipamentos e Móveis; Controle Integrado de vetores e Pragas Urbanas; Higienização do Reservatório e Higiene e Saúde dos Manipuladores) observou-se a necessidade de se estabelecer uma frequência de higienização das instalações, equipamentos e utensílios. Este procedimento ocorre, mas sem uma frequência instituída. Os procedimentos de higienização, bem como sua frequência, os produtos utilizados e os responsáveis não são registrados em planilha específica que consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Com relação à higiene e saúde dos manipuladores, identificou-se como falha a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação dos alimentos, onde os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antiseptia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. e ainda, identificou-se a ausência de cartazes informativos sobre noções de higiene. Não foram encontrados registros de programas de controle de saúde que avaliem o estado de saúde dos manipuladores.

Quanto ao manejo dos resíduos, os procedimentos adotados pelos funcionários visam a limpeza das dependências da ILPI, a disposição de coletores em todos os espaços com a discriminação dos produtos (coleta seletiva), facilita a higienização local e dos coletores. A coleta dos resíduos acontece três vezes por semana, através da coleta pública de lixo. A manutenção preventiva e calibração dos equipamentos são feitas por empresas terceirizadas ou profissionais voluntários. O controle integrado de vetores e pragas urbanas é feito pela empresa (Dedetizar / Controle Ambiental de Sete Lagoas) uma vez por ano.

## DISCURSSÃO

A possibilidade de promover uma investigação no universo de uma ILPI trouxe à luz o conhecimento de como funciona a ILPI Vila Vicentina de Sete Lagoas/MG no que tange aos cuidados tomados pela sua direção no cumprimento das regulamentações da RDC 216/2004 e RDC 275/2002 da ANVISA. Identificou-se durante a inspeção e preenchimento do *check-list* com 179 itens instituídos pela RDC 275, que se pode classificar a ILPI Vila Vicentina de acordo com a resolução como uma instituição de grupo 1 por cumprir de 76 A 100% de atendimento dos itens constantes no documento.

Nos quesitos em que a ILPI ainda não atende na totalidade as regulamentações e entende-se que deve ser enfatizada a criação de um Manual de Boas Práticas e implantação e execução de todos os POPs, preconizados pela legislação, o que contribuirá para padronizar e monitorar as ações realizadas na cozinha da ILPI para a manipulação dos alimentos, como meio de melhorar a qualidade do atendimento ofertado aos idosos institucionalizados.

Entende-se que tornar a ILPI num local de excelência em atendimento à pessoa idosa, priorizando a higiene e a manipulação segura e adequada dos alimentos, faz com que haja tranquilidade por parte dos idosos institucionalizados sobre uma alimentação segura nessa fase da vida que é tão limitada. Avalia-se como positiva a efetivação da pesquisa possibilitar o conhecimento das ações praticadas pela ILPI e pela aproximação com a realidade vivenciada pelos idosos institucionalizados, manipuladores e gestores da ILPI, além de tornar possível a contribuição em apontar necessidades e orientar para aperfeiçoar as ações cotidianas que visam à saúde dos idosos.

Em se tratando de dificuldade em realização da pesquisa, registrou-se a falta de mais estudos investigativos voltados ao universo de ILPI que sirvam como referência para análise e comparação com a pesquisa realizada. Quanto aos objetivos propostos percebe-se que seria muito proveitoso um levantamento frequente das necessidades deste setor e a execução das respectivas medidas corretivas, para que o mesmo esteja sempre de acordo com as normas da vigilância sanitária, bem como a sua documentação, garantindo a qualidade e a segurança das refeições servidas aos idosos.

Finalizando, vale salientar que os dados coletados registram uma realidade única, que limita se a Vila Vicentina de Sete Lagoas, configurando assim, um estudo de caso por ser a ILPI Vila Vicentina a única instituição de longa permanência de idosos da cidade. Logo, não

existe parâmetro de comparação com outra ILPI, o que leva à sugestão para trabalhos futuros, novas investigações que foquem outros pontos não inspecionados na instituição que estejam ligados à qualidade de vida e bem-estar dos idosos institucionalizados.

## REFERÊNCIAS

AIRES, Marinês. PAZ, Adriana Aparecida. PEROSA, Cleci Terezinha. Situação de saúde e grau de dependência de pessoas idosas institucionalizadas. **Rev Gaúcha Enferm.**, Porto Alegre (RS) 2009 set;30(3):492-9. Disponível em:

<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/RevistaGauchadeEnfermagem/article/view/8239/6996>.

Acesso em: 16.04.2016.

ALVES, Emilaura. GIARETTA, Andréia Gonçalves. COSTA, Francine Matos. **Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos *shoppings centers* da região da grande Florianópolis**. 1º Simpósio de Integração Científica e Tecnológica do Sul Catarinense – SICT-Sul ISSN 2175-5302. Rev. Técnico Científica (IFSC), v. 3, n. 1 (2012).

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em:

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>. Acesso em: 10.08.2016.

BESTETTI, Maria Luísa Trindade. CHIARELLI, Tássia Monique. Planejamento criativo em instituições de longa permanência para idosos: estudo de caso em Foz do Iguaçu –PR. In: **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**. , João Pessoa, v. 2, n. 1, p. 36-51, jan./jun. 2012.

BRASIL. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial da União**, 16 de setembro de 2004.

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 20.08.2016.

DEMO, Pedro. **Educar pela pesquisa**. 6. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2008.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GONÇALVES, Eliza. **Diagnóstico do conhecimento das boas práticas de fabricação dos profissionais de alimentação da cidade de medianeira**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR - *Campus* Medianeira, PR, 2014. Disponível em:

[http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/4643/1/MD\\_COALM\\_2014\\_1\\_01.pdf](http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/4643/1/MD_COALM_2014_1_01.pdf) .  
Acesso em: 19.08.2016.

GONÇALVES, Eliza. **Diagnóstico do conhecimento das boas práticas de fabricação dos profissionais de alimentação da cidade de medianeira**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR - *Campus* Medianeira, PR, 2014. Disponível em: [http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/4643/1/MD\\_COALM\\_2014\\_1\\_01.pdf](http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/4643/1/MD_COALM_2014_1_01.pdf) .  
Acesso em: 19.08.2016.

MARQUES, Maria Aparecida Resende. LELIS,. Viviane Gomes VIANA, Eliene da Silva Martins. **Elaboração de POPs e Manual de Boas Práticas de Fabricação em um supermercado no município de Viçosa**. 2013. Anais V SIMPAC - Volume 5 - n. 1 - Viçosa-MG - jan. - dez. 2013 - p. 375-380.

MELLO, Aline Gomes de, GAMA, Mauricio de Pinho. MARIN, Victor Augustus. COLARES, Luciléia Granhen Tavares. **Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro**. *Braz. J. Food Technol.*, Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010

OMS. Organização Mundial de Saúde. **Food safety and foodborne illness**. Genebra, 2002. Disponível em: [www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237). Acesso em: 18.08.2016.

SANTOS, Ana Beatriz Dutra dos. CASTRO, Elisângela de. MOURA, Mariângela Dias. MOURA, Selene. AMORIM, Sônia Lúcia de Oliveira. PEREIRA, Amorim Tânia Maria Cury. **Orientações da Vigilância Sanitária para Instituições de Longa Permanência para Idosos ILPI**. Secretaria Municipal de Saúde, Belo Horizonte, 2016.

SILVA, Ariely Correia da; COMIN, Talita. **Avaliação de boas práticas de fabricação em panificadoras da região lindeira**. Trabalho de Conclusão de Curso. Medianeira, PR: UTFPR, 2013. Disponível em: [http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/1099/1/MD\\_COALM\\_2012\\_2\\_04.pdf](http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/1099/1/MD_COALM_2012_2_04.pdf).  
Acesso em: 22.08.2016.

SILVEIRA. Joice Trindade. BAUERMAN, Carla Cristina. FLORIANO, Jassana Moreira. GARCIA. Marcelo Valle. **Higiene dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão sistemática**. *SAÚDE REV.*, Piracicaba, v. 16, n. 42, p.57-69, jan.-abr. 2016.

SMELTZER, S. C.; BARE, B. G. Bruner & Sudarth: tratado de enfermagem médico-Cirúrgico. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

YIN, Roberto K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre. Editora: Bookmam. 2.ed. 2001.